

Mini-session Apiacées en Pays royannais
Organisateur : Jean-Pierre REDURON

Première journée (8 septembre 2007)
Meschers, Saint-Georges-de-Didonne,
Talmont-sur-Gironde, Arces

Martine BRÉRET* et Dominique PATTIER**

Où peut aller un botaniste de terrain à la fin de l'été, lorsque le soleil baisse sur un horizon défleuri et que les prés n'évoquent plus que la triste image d'un morne paillason ? Certes, il peut visiter les marais à la recherche d'hygrophytes tardifs. Mais cette année, il va à Royan et dans ses environs. Et qu'y fait-il ? Il a la chance d'y rencontrer Jean-Pierre REDURON qui a bien voulu venir de Mulhouse conduire, pour la SBCO, une mini-Session de deux jours sur les Apiacées, famille dont il est grand spécialiste. Il vient d'ailleurs de lui consacrer un ouvrage magistral de cinq tomes, travail de plus de vingt ans.

1 - Premier arrêt : Meschers

Après un regroupement des participants à la gare de Royan, nous partons en direction de Meschers pour nous arrêter au bord de la D 25 avant l'entrée de l'agglomération. Sur un talus calcaire croissent *Pimpinella saxifraga* et *Seseli montanum* en compagnie d'*Helichrysum stoechas*, *Dorycnium pentaphyllum*, *Carlina vulgaris* et *Scabiosa columbaria*.

Pimpinella saxifraga permet de commencer l'étude des Apiacées par une espèce aux fruits simples. Ses feuilles, une seule fois découpées, sont assez variables et peuvent présenter une variation sténophylle (à segments eux-mêmes découpés en lobes étroits). Du point de vue chimique, c'est une plante riche en farnésène, hormone d'alerte qui agit comme répulsif vis-à-vis des Aphidiens. Une sous-espèce *nigra* existe en Europe Centrale et atteint l'est de la France, dans les Alpes-Maritimes, où elle a été observée récemment. La racine de cette sous-espèce présente la particularité de bleuir à la coupe comme certains Bolets !

* M. B. : 8 rue Paul Cézanne, F - 17138 SAINT-XANDRE - martine.breret01@univ-lr.fr

** D. P. : Apt. 205, 52 route de Gençay, F - 86000 POITIERS.

Nomenclature selon KERGUÉLEN (base de données B. BOCK & al., 2005) et l'ouvrage de J.-P. REDURON.

Seseli montanum pour sa part est une plante à coumarines, substances organiques aromatiques dont certaines, sous l'action des rayonnements ultraviolets, peuvent provoquer des dermatoses comme les Panais et les Berces. L'intensité de la réaction de photosensibilisation est d'ailleurs variable suivant les individus. Ce genre est relativement peu représenté dans le Centre-Ouest où nous ne connaissons guère d'autre espèce que *Seseli libanotis* qui existe par îlots isolés (autour de Saint-Jean-d'Angély, en forêt de Benon...) et que J.-P. REDURON sépare dans le genre *Libanotis*. *Seseli annuum*, espèce steppique, a été signalée à Cadeuil, mais a disparu.

De l'autre côté de la route, en lisière d'une haie de Thuya, nous observons une troisième plante de la famille des Apiacées : un Panais. Il pousse dans une ambiance plus humide en compagnie d'*Urtica dioica*, *Clematis vitalba*, *Eupatorium cannabinum* et *Rubus* sp. Sa tige est profondément cannelée et velue, ses ombelles sont grandes à rayons très inégaux : il s'agit de *Pastinaca sativa* subsp. *sativa* var. *arvensis* (= subsp. *sylvestris* des flores actuelles). Tous les Panais sont plus ou moins urticants, et pas seulement la sous-espèce *urens*. Ils contiennent en effet tous des dérivés de la coumarine, notamment des furanocoumarines, photosensibilisantes en présence d'eau (la sueur suffit à déclencher le phénomène). Mais comme ces dérivés sont stockés dans des canaux, leur libération n'a lieu que si la plante est coupée. La sous-espèce *urens* est réputée plus vésicante, mais il existe une grande variabilité chimique à l'intérieur des sous-espèces. Des variations de sensibilité individuelle chez les victimes font que cette réputation n'est pas toujours avérée. Un autre malentendu fréquent à propos de cette sous-espèce est sa prétendue xérophilie, alors qu'elle occupe souvent les mêmes milieux que la var. *arvensis* (= subsp. *sylvestris*) et peut même se rencontrer en milieu frais... La réputation n'est souvent que la somme des malentendus que l'on accumule sur sa personne.

Plus loin, dans la même ambiance de lisière de bois, on peut encore reconnaître un *Torilis* à ses fruits hérissés d'aiguillons crochus. Son involucre, à la base des ombelles, nous oriente vers *Torilis japonica* qui est le seul du genre à montrer ce caractère (mais les bractées peuvent être caduques en fin de saison). Le Japon n'est pas sa seule patrie puisqu'il est commun en Europe comme dans toute l'Asie tempérée, autour des haies et des bois. Mais il faut se garder d'exclure a priori *Torilis arvensis* lorsqu'on explore ces milieux, car il peut y être présent, sous une forme stationnelle plus élevée, comme il peut se rencontrer sous une forme encore plus haute dans les ripisylves. Ce fait n'est pas sans rappeler la sous-espèce *elata* d'*Aethusa cynapium* dont le milieu d'origine semble bien être la ripisylve et qui présente une taille remarquablement plus élevée que la sous-espèce type.

2 - Deuxième arrêt : le Parc de l'Estuaire à Saint-Georges-de-Didonne et la pointe de Suzac

Nous passerons le reste de la matinée à herboriser dans le Parc de l'Estuaire que nous traverserons en direction de la pointe de Suzac, dans une ambiance nettement maritime.

La première plante qui nous arrête n'est pas une Apiacée mais une Solanacée à tomentum grisâtre qui sera déterminée comme *Solanum chenopodioides* Lam. (= *S. sublobatum* Willd.). C'est une espèce originaire d'Amérique du Sud, naturalisée, et qui semble de moins en moins rare au sud de la Charente-Maritime, dans une large bande côtière.

Un peu plus loin, nous trouvons *Torilis arvensis* qui nous permet de parachever la comparaison avec *Torilis japonica* de Meschers : plus précoce, pas de bractées à la base des ombelles, aiguillons des fruits glochidiés... C'est une espèce intéressante pour ses taxons infraspécifiques : la sous-espèce *neglecta* a des fleurs à grands pétales et styles longs (« syndrome allogame »), alors que la sous-espèce *purpurea*, actuellement séparée comme « bonne espèce » sous le nom de *T. africana*, a des fleurs à pétales très petits et styles courts (« syndrome autogame »). La sous-espèce *arvensis* est morphologiquement intermédiaire entre les deux précédentes. Les sous-espèces *arvensis* et *neglecta* sont proches d'un point de vue de la composition chimique, et nettement séparées de la sous-espèce autogame *purpurea*, une des raisons de son élévation au rang d'espèce.

Près d'un blockhaus, après avoir croisé une belle station d'*Echium asperimum*, nous nous arrêtons pour examiner de près le Panicaut champêtre, *Eryngium campestre*. Les *Eryngium* constituent certainement le genre le plus atypique des Apiacées : on a pu les définir plaisamment comme des ombellifères déguisées en chardons. Ils ont mis en avant la bonne vieille protection mécanique des épines sans renoncer totalement aux armes chimiques classiques de la famille (coumarines et saponines). Jean-Pierre REDURON nous fait remarquer d'autres particularités : ombelles transformées en pseudocapitules, avec des sépales développés spinescents, plante glabre, vivace, à racine sucrée... Il s'agit d'une plante steppique qui peut pratiquer un mode étonnant de dissémination éolienne : la plante sèche est libérée par désagrégation du collet et roulée par le vent. D'où le nom de « Chardon Roland » qui lui est donné et qui provient de la déformation de « Chardon roulant ». Il peut s'hybrider, notamment avec *Eryngium bourgatii*. Ici, il y aurait lieu de rechercher le rare hybride avec *Eryngium maritimum*, présent sur cette côte. Enfin, l'espèce peut être parasitée par un Pleurote comestible recherché par les mycophages : *Pleurotus eryngii*.

Un peu plus loin, sur la falaise, *Crithmum maritimum* est au rendez-vous. C'est une plante strictement littorale qui se rencontre dans la zone des em-

bruns sur toutes sortes de milieux pierreux, depuis les falaises jusqu'aux galets, en passant par les murailles et parfois même sur les sables tassés. La multiplicité des noms vernaculaires qui lui sont attribués (Perce-pierre, Criste marine, Orge de mer...) est un signe manifeste de l'intérêt que lui ont toujours porté les hommes, en tant que plante alimentaire (autrefois cultivé comme légume), condimentaire, médicale et cosmétique. On peut la consommer en salade, après l'avoir fait dégorger dans un peu de sel, ou confite dans le vinaigre, à la manière des cornichons. Bernard PALISSY indiquait au XVI^e siècle qu'on la cueillait déjà à cette fin sur les rochers des « isles de Xaintonge ».

Nous écartant un peu de la côte, nous découvrons *Falcaria vulgaris*, facile à reconnaître à ses feuilles 1-2 fois divisées en segments très allongés, glauques et souvent falciformes. C'est une plante d'origine steppique continentale, dont l'aire s'étend de nos jours de l'ouest de la France jusqu'en Asie centrale. Elle se comporte chez nous comme une adventice des cultures sur sol calcaire sec.

Nous croisons pour la deuxième fois *Pimpinella saxifraga* mais, cette fois, avec des feuilles basales très découpées : il s'agit de la variété *dissectifolia*.

Et enfin, celle que nous attendions tous, l'Apiacée la plus célèbre et la mieux représentée en France, très complexe aussi mais, ô combien attachante : la Carotte. Que dire de *Daucus carota* qui ne soit à son avantage ? Son ombelle en forme de nid d'oiseau (mais seulement en fin de floraison) ? Son intrigante fleur pourpre centrale ? Les aiguillons de ses fruits le plus souvent crochus permettant une efficace dissémination épizoochorique ? Sa domestication (*Daucus carota* subsp. *sativus*) et ses variétés horticoles ? Son origine afghane où sa couleur était violette du fait de la présence d'anthocyanes, pour devenir orange ou blanche à collet vert au XVII^e siècle ? Ses rapports et hybridations avec les sous-espèces littorales ? Ses qualités fourragères, médicinales, mellifères et aromatiques ? Il faudrait bien plus qu'un simple compte rendu pour traiter toutes ces questions.

Passons donc à une autre Apiacée remarquable : *Foeniculum vulgare*. Le Fenouil est encore une plante possédant une longue relation avec l'homme, qui dure depuis 4000 ans estime-t-on. Comme le Persil, la Coriandre ou l'Anis, son origine géographique n'est pas établie avec certitude, mais elle pourrait se situer en Méditerranée, peut-être même en Afrique du Nord. La plante est appréciée et cultivée depuis l'Antiquité pour ses propriétés aromatiques, alimentaires et médicinales. Mais son usage le plus ancien semble être condimentaire et rituel. C'est une plante d'une très grande richesse chimique caractérisée par la présence cumulée de coumarines (fruit), de phénylpropanoïdes et de nombreux terpènes, le tout lui conférant une grande complexité aromatique. À l'approche de l'apéritif, nous retenons avec pragmatisme que l'arôme du pastis provient des phénylpropanoïdes (anéthole, estragole), tandis que l'amertume provient des monoterpénoïdes. Parmi ces monoterpénoïdes, la fenchone est, avec la thuyone, l'un des composants de l'Absinthe, qui procure

la sensation de bien-être après absorption. Ce sont les principaux neurotoxiques légalement surveillés de cette boisson sulfureuse ! Signalons à ce propos quelques amusantes contradictions lexicales : l'anethole caractéristique du Fenouil est un constituant mineur de l'Aneth, la pimpinelline est absente des Pimpinella et l'athamantine est absente d'*Athamanta cretensis* (qui lui-même n'existe pas en Crète !). Mais tout s'explique : l'anethole fut nommé à partir de l'ancien nom du fenouil *Anethum foeniculum*, la pimpinelline fut extraite de préparations falsifiées et l'athamantine fut découverte dans *Oreoselinum nigrum* connu alors sous le nom d'*Athamanta oreoselinum*.

Puis nous pique-niquons à la maison du Parc où, confortablement installés en terrasse, nous pouvons admirer le paysage de l'estuaire jusqu'au Verdon, un verre de Pineau présidentiel hors d'âge à la main, et nous restaurer.

3 - Troisième arrêt : Talmont-sur-Gironde et ses environs

En direction de Talmont, un parc de stationnement à hauteur du port de Meschers nous offre un arrêt aisé pour observer, côte à côte en bord de route, deux Berces encore en fleurs :

- l'une à fleurs blanches, nettement rayonnantes : *Heracleum sphondylium* ;

- l'autre à fleurs jaune-verdâtre, non rayonnantes : *Heracleum sibiricum* (nous adopterons ici la position de J.-P. REDURON qui accorde à ce taxon le rang d'espèce).

Le Centre-Ouest est une des rares régions françaises où l'on peut observer les deux espèces qui habituellement s'excluent (le mécanisme de cette exclusion réciproque et ses exceptions, restent à expliquer). Il faut se garder de les différencier sur le seul critère de la couleur de la fleur puisque *Heracleum sphondylium* présente parfois des fleurs d'un blanc un peu verdâtre, mais cela est rare.

Heracleum sibiricum s'étend en France du Massif Central au Sud-Ouest. Mais sa limite de répartition vers le Sud-Ouest est mal connue. Un éventuel contact avec les taxons pyrénéens serait intéressant à observer.

Notre passage à Talmont sera l'occasion de faire un peu de tourisme dans ce village classé, autour de sa célèbre église romane et de flâner dans ses ruelles fleuries. Sur la place de la Priauté, devant la mairie, un tilleul, remarquable par son envergure, étale ses fortes branches sur environ 20 mètres. C'est Albert BOUQUIN, cantonnier du village, qui l'a planté vers 1895. Fièrement étiqueté « *Tilia microphylla* », il vous est chaudement recommandé par les Talmontais en infusion pour guérir de la peste et de la goutte. Ce qui est admirable pour un arbre aussi âgé !

Non loin de Talmont, à Barzan, sur le site du Fâ, nous revenons à nos ombelles malgré la tentation archéologique. En effet, là se situent sans doute

les vestiges de l'antique Portus Santonum (port des Santons) connu dans la littérature et dont la localisation exacte a longtemps été un mystère. D'importantes infrastructures gallo-romaines (villas, entrepôts, temple, voies de communication, emplacement du port proprement dit) ont été retrouvées, et cette année a commencé la fouille du théâtre.

Mais nous nous arrêtons dans une friche pour visiter une belle station d'*Ammi majus*, qui pousse en compagnie de *Mercurialis annua*, *Euphorbia falcata* et *Papaver rhoeas*. Assez commune dans le Centre-Ouest, surtout près de la mer, elle se raréfie fortement vers l'intérieur. L'identification de l'espèce est relativement aisée, son involucre divisé, ses fruits lisses et son ombelle non contractée à maturité, la distinguant de *Daucus carota*. De même, l'absence de soudure des rayons à leur base la différencie de *Visnaga daucooides* Gaertn.(= *Ammi visgana* (L.) Lam.). De plus, elle a le bon goût de ne pas s'hybrider naturellement et seules quelques variations foliaires viennent parfois compliquer les déterminations. C'est une plante méditerranéenne qui remonte vers le nord, dans la vallée du Rhône, et dans l'ouest jusqu'à la Normandie où elle est rare. Plus au nord, elle n'est que sporadique. Chimiquement, elle est remarquable par la présence de nombreuses coumarines qui seraient à l'origine de ses propriétés photosensibilisantes et bronzantes.

4 - Quatrième arrêt : entre Arces et Cozes

Nous nous éloignons un peu des bords de l'estuaire, en direction de Cozes, pour visiter une station de *Xanthoselinum alsaticum* (L.) Schur. (= *Peucedanum alsaticum* L.) qui se maintient en bordure de route depuis des décennies, au sommet d'un talus bordant un champ, sur une cinquantaine de mètres. Connu aussi dans les bois de Benon au nord du département, il montre de nombreuses ombelles de petite taille, à la floraison synchrone, qui exhalent lorsqu'ils sont en fleur une odeur de champignon et de décomposition (probable pollinisation par des Diptères).

Comment cette plante, à caractère continental affirmé, peut-elle se retrouver non loin de l'océan, en Charente-Maritime ? Est-elle l'avant-garde des populations d'Europe de l'Est, ou la relique d'une époque à climat plus continental ? Toujours est-il qu'elle n'est pas la seule à présenter cette répartition paradoxale : *Iris sibirica*, *Peucedanum officinale* font aussi partie du cortège eurasiatique continental avec des stations isolées en Charente-Maritime.

L'avenir de cette station excentrée dépendra de la future gestion du talus par les services départementaux. Souhaitons que l'intervention modérée et raisonnable, qui a permis son maintien jusqu'à ce jour, se poursuive longtemps...

Le dernier arrêt de la journée aura lieu à Saint-Sulpice-de-Royan pour un pot de l'amitié offert par Monique et Rémy DAUNAS, non sans avoir observé

auparavant, dans le fossé situé en face de la maison de notre Président d'honneur, *Sison amomum* et *Silaum silaus*. Mais le compte rendu de la journée suivante vous en dira plus.

En guise de conclusion :

Résumons-nous : à la fin de l'été, les carottes sont belles et leurs fruits remarquables. Le botaniste amateur fait des progrès considérables dans leur connaissance. Il y apprend notamment que la nature ordinaire est extraordinaire, et que la botanique ne consiste pas seulement à nommer les plantes, ni même à les relier à leur milieu naturel, mais qu'elle se doit de s'intéresser aussi à leur histoire, leur composition chimique, leur mode de défense, et mille autres belles choses peu connues. Jean-Pierre REDURON nous l'a démontré ce jour et nous en témoignons, bien que le présent article ne soit que le pâle reflet de ses passionnantes explications. Qu'il en soit ici mille fois remercié.

Les auteurs remercient chaudement Jean-Pierre REDURON et Yves PEYTOUREAU pour la relecture attentive du texte et leurs observations pertinentes.

Bibliographie

- BASTEL, F. *et al.*, 1999 - *Arbres remarquables de Charente-Maritime*. Nature Environnement 17. Saintes.
- BOCK, B. *et al.*, 2005 - *Nouvelle base de données nomenclaturales de la flore de France. Révision du code informatisé de la Flore de France*, d'H. BRISSE et M. KERGUÉLEN, 1994.
- REDURON, J.-P., 2007 - Ombellifères de France. Tomes 1, 2 et 3. *Bull. Soc. Bot. du Centre-Ouest*. Nouvelle série. Numéros spéciaux **26**, **27**, **28**. Nercillac.



Photo 1 - Notre Maître prenant son déjeuner à la Maison du Parc de l'Estuaire, Saint-Georges-de-Didonne. 8 septembre 2007. (Photo D. PATTIER).



Photo 2 - *Xanthoselinum alsaticum* (= *Peucedanum alsaticum*) sur le bord de la route d'Arces à Saujon. 8 septembre 2007. (Photo D. PATTIER).



Photo 3 - Notre Président servant l'apéritif à la Maison de l'Estuaire, un "nectar" de pineau hors d'âge. 8 septembre 2007. (P. GATIGNOL).